Walnuss-Torte

Jetzt wird's edel: Kandierte Walnüsse und mit Ahornsirup verfeinerte Sahne machen diese Torte zum Highlight in Ihrer Vitrine! Beides finden Sie zwischen saftigen Rührteigböden, dazu noch eine Schicht aus Kakaocreme und ganz oben bedeckt mit Schokoladencreme. Die Rand garnierung besteht aus zart-schmelzenden Milchschokoladen-Rondies. Can-a-da zu nein sagen?



Artikelnummer: 39000477 **Gewicht:** 2250g

Maße: Ø 28 cm **St./Kt.:** 4

Zutaten

ZUTATEN: SCHLAGSAHNE (37%), Zucker, WEIZENMEHL, Wasser, kandierte Walnüsse (WALNUSS-Stücke (4%), Zucker, Sonnenblumenöl) (5%), Rapsöl, VOLLEI, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLMILCH, Kakaocreme (Rapsöl, Zucker, fettarmer Kakao, Palmfett, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (E322)) (3%), Kakaomasse (2%), Dextrose, Milchschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator (E322)) (1%), WEIZENSTÄRKE, Palmfett, Gelatine, Backtriebmittel (E450, E500), MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärken, Ahornsirup, Emulgatoren (E322, E471), SÜSSMOLKENPULVER, WALNUSSPASTE, Speisesalz, Stabilisator (E410), Säuerungsmittel (E270, E330), natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Aprikosensaftkonzentrat, Säureregulatoren (E331, E300, E332), Karamellzuckersirup, Geliermittel (E440), Palmkernfett. Kann weitere SCHALENFRÜCHTE, ERDNÜSSE und SOJA enthalten!



Nährwerte

| | pro 100g |
|-----------------------------|----------|
| Energie | 1456/350 |
| Fett | 24,0 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 10,6 |
| Kohlenhydrate | 28,7 |
| davon Zucker | 20,5 |
| Ballaststoffe | 0,9 |
| Eiweiß | 4,3 |
| Salz | 0,25 |



Allergene

| Allergene | als Zutat enthalten | als Spur im Produkt - Kreuzkontamination |
|-------------------------|---------------------|---|
| Glutenhaltiges Getreide | Ja | Ja |
| Krebstiere | Nein | Nein |
| Eier | Ja | Ja |
| Fische | Nein | Nein |
| Erdnüsse | Nein | Ja |
| Sojabohnen | Nein | Ja |
| Milch | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte | Ja | Ja |
| Sellerie | Nein | Nein |
| Senf | Nein | Nein |
| Sesamsamen | Nein | Nein |
| Schwefeldioxid | Nein | Nein |
| Lupinen | Nein | Nein |
| Weichtiere | Nein | Nein |



Produktinformationen

| Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) | 18 Monate |
|--------------------------------|---|
| Restlaufzeit | 3 Monate |
| Auftauanleitung | Auftauempfehlung: Im gefrorenen Zustand aus der Verpackung nehmen. Im Kühlschrank (6°C–7°C): ganzer Kuchen ca. 11 Stunden. |
| Lagerhinweise | Aufbewahrung: Bitte nach dem Auftauen den Kuchen im Kühlschrank (6-7°C) lagern und innerhalb von 48 Stunden verbrauchen! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Durch Lagerung und Transport bei max18°C ist das Produkt mindestens haltbar bis: siehe Seitenlasche |



Logistik-Daten

Angaben Stück

| GTIN FS | 7613034674425 |
|---------------|---------------|
| Nettogewicht | 2250 |
| Bruttogewicht | 2434g |
| Länge | 294 |
| Breite | 290 |
| Höhe | 87 |

Angaben Karton

| GTIN UK | 7613034682192 |
|-------------------------|---------------|
| Material | Papier/ Pappe |
| Verkaufspackungsgewicht | 1199 |
| Nettogewicht | 9000 |
| Länge | 604 |
| Breite | 305 |
| Höhe | 194 |



Angaben Palette

| Тур | Euro |
|---------------------------------------|---------|
| Handling | Mehrweg |
| Anzahl Kartons pro Lage | 4 |
| Anzahl Lagen | 8 |
| Anzahl Einzelverpackungen pro Palette | 128 |
| Nettogewicht | 288 |
| Bruttogewicht exkl. Palette | 326 |
| Bruttogewicht (inkl. 22 kg Palette) | 348 |
| Gewicht Verpackung | 38 |
| Anzahl Verpackungen im Karton | 4 |
| Länge | 1200 |
| Breite | 800 |
| Höhe | 1697 |

